

**WEST**

Generate Collection

L3: Entry 4 of 33

File: JPAB

Sep 19, 2000

PUB-NO: JP02000253822A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 2000253822 A

TITLE: COTTON CANDY FILLED IN POUCH, FLAVORING OF COTTON CANDY AND APPARATUS FOR PACKAGING COTTON CANDY

PUBN-DATE: September 19, 2000

## INVENTOR-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

OTA, CHIKAO

## ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

OTA CHIKAO

APPL-NO: JP11059887

APPL-DATE: March 8, 1999

INT-CL (IPC): A23 G 3/00; A23 G 3/02

## ABSTRACT:

PROBLEM TO BE SOLVED: To add a flavor such as a fruit flavor to a cotton candy.

SOLUTION: This apparatus 1 for packaging a cotton candy comprises a cotton candy transporting conveyor 5 for transporting a cotton candy 3 produced by a separately installed apparatus for producing the cotton candy 3 and cut to a prescribed size, a pouch producing part 9 provided at the tip of the cotton candy transporting conveyor 5 and capable of winding a plastic film sheet 7 into a cylindrical form, sealing the plastic film sheet 7 into the cylindrical form, further housing the cotton candy 3 in the interior, sealing the pouch in the state thereof housing the cotton candy 3 therein at the front and rear in the feeding direction and providing a state of the cotton candy 3 filled in the pouch, a sheet transporting mechanism 11 for transporting the plastic film sheet 7 to the pouch producing part 9, a perfume coating member 15 such as cotton brought into contact with the surface (the inner surface when formed into the pouch) of the plastic film sheet 7 in the course of withdrawal from a plastic film roll 13 and transportation with the sheet transporting mechanism 11 and a perfume feeding member 17 for feeding a perfume to the perfume coating member 15 by procedures of instillation.

COPYRIGHT: (C)2000,JPO

(19)日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11)特許出願公開番号  
特開2000-253822  
(P2000-253822A)

(43)公開日 平成12年9月19日(2000.9.19)

(51)Int.Cl. <sup>7</sup>	識別記号	FI	テーム(参考)
A23G 3/00	101	A23G 3/00	101 4B014
3/02		3/02	

審査請求 有 請求項の数3 OL (全4頁)

(21)出願番号 特願平11-59887

(22)出願日 平成11年3月8日(1999.3.8)

(71)出願人 399008885

太田 親男

愛知県豊橋市瓜郷町寄道20

(72)発明者 太田 親男

愛知県豊橋市瓜郷町寄道20

(74)代理人 100104514

弁理士 森 泰比古

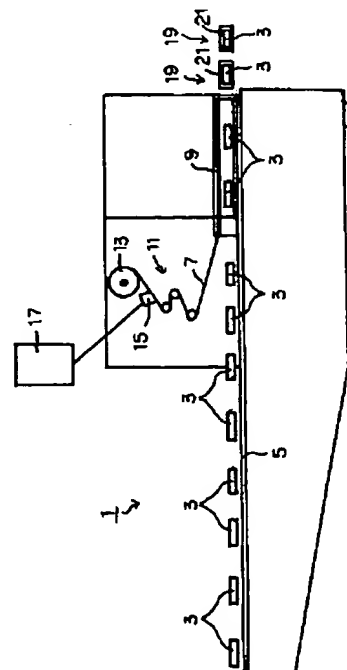
Fターム(参考) 4B014 GK05 GP05 GP25 GP27 GQ12

(54)【発明の名称】 袋詰め綿菓子、綿菓子の風味付け方法及び綿菓子包装装置

(57)【要約】

【課題】 綿菓子に果実等の風味を付加する。

【解決手段】 綿菓子包装装置1は、別途設置されている綿菓子製造装置によって製造され、所定の大きさに切断された綿菓子3を搬送する綿菓子搬送コンベア5と、この綿菓子搬送コンベア5の先に設けられ、プラスチックフィルムシート7を筒状に巻くと共に筒状にシールし、さらに、内部に綿菓子3を収納した状態で送り方向の前後をシールして綿菓子3を袋詰め状態とする製袋部9と、この製袋部9に対して、プラスチックフィルムシート7を搬送するためのシート搬送機構11と、このシート搬送機構11によって、プラスチックフィルムロール13から引き出されて搬送される途中にあるプラスチックフィルムシート7の表面(袋にしたときの内面)に対して接触する綿等の香料塗布部材15と、この香料塗布部材15に対して、点滴の要領で香料を供給する香料供給部材17とを備えている。



## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 綿菓子包装する袋の内面に香料がべた付かない程度に塗布されている袋詰め綿菓子。

【請求項2】 綿菓子に果実等の風味を付ける綿菓子の風味付け方法であって、包装材の内面に香料をべた付かない程度塗布し、該包装材によって綿菓子を包装して袋詰め状態とすることを特徴とする綿菓子の風味付け方法。

【請求項3】 所定の大きさにされた綿菓子を搬送する綿菓子搬送手段と、

該綿菓子搬送手段の先に設けられ、搬送されてきた綿菓子を包装材でくるむ様にして袋詰め状態とする製袋手段と、

該製袋手段に対して、前記包装材を搬送する包装材搬送手段とを備えている綿菓子包装装置であって、

前記包装材搬送手段による包装材搬送経路の途中に、前記包装材が前記製袋手段により袋状とされたときに内面となる側に香料をべた付かない程度塗布する香料塗布手段を備えていることを特徴とする綿菓子包装装置。

## 【発明の詳細な説明】

## 【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、袋詰め綿菓子、綿菓子の風味付け方法及び綿菓子包装装置に係り、詳しくは、果実等の風味を有する綿菓子及びこの様な綿菓子を製造するための方法並びにこの方法を実施するのに適する綿菓子包装装置に関するものである。

## 【0002】

【従来の技術】出願人は、従来より、綿菓子に対してストロベリーやレモン等の果実の風味を付加する試みを行ってきた。その方法として試されたものは、綿菓子の原料である粗目糖に対して香料を添加して均一になる様に攪拌混合し、香料の付着した粗目糖を綿菓子製造装置に投入するというものである。

## 【0003】

【発明が解決しようとする課題】しかし、上述の試みにおいては、綿菓子製造装置に香料付の粗目糖を投入した際に、香料が熱で揮発してしまい、できあがった綿菓子には香料の風味が残り難いという問題があった。加えて、この方法では、工場内に香料の臭いが充満してしまい、作業環境が良くないという問題もあった。

【0004】また、できあがった綿菓子に液状の香料を塗布しようとする、綿菓子は吸湿性が極めて高いことから、綿菓子が溶けてしまい、この方法では綿菓子にストロベリーやレモン等の果実の風味を付けることができないという問題もあった。

【0005】このため、従来販売されてきた綿菓子は、綿菓子本来の味がするだけで、ストロベリー風味やレモン風味といった新たな風味を有する綿菓子を提供することができなかった。

【0006】そこで、本発明は、綿菓子に果実等の風味

を付加することを目的となされたものである。

## 【0007】

【課題を解決するための手段】かかる目的を達成するためになされた本発明の袋詰め綿菓子は、綿菓子を包装する袋の内面に香料がべた付かない程度に塗布されているものである。

【0008】この本発明の袋詰め綿菓子によれば、綿菓子自体に対してではなく、これを包装する袋に香料を塗布したので、綿菓子が香料によって吸湿変化するといったことがない。そして、袋の内面に塗布された香料の風味は、袋によって密閉されている綿菓子に対して移り、これによって、袋を開けたときに塗布した香料の香りがすると共に、味も香料の風味を有するものとなる。この結果、例えば、ストロベリー風味の香料を袋の内面に塗布しておけば、綿菓子はストロベリー風味を有するものとなる。

【0009】また、上記目的を達成するためになされた本発明の綿菓子の風味付け方法は、綿菓子に果実等の風味を付ける綿菓子の風味付け方法であって、包装材の内面に香料をべた付かない程度塗布し、該包装材によって綿菓子を包装して袋詰め状態とすることを特徴とする。

【0010】この本発明の綿菓子の風味付け方法によれば、包装材の内面に香料を塗布し、この包装材によって綿菓子を包装して袋詰め状態とすることにより、上述した様な袋詰め綿菓子を提供することができる。そして、この方法によって提供される綿菓子は、上述した様に、袋の内面に塗布された香料による独特の風味を有するものとなり、その商品価値が向上する。

【0011】また、上記目的を達成するためになされた本発明の綿菓子包装装置は、所定の大きさにされた綿菓子を搬送する綿菓子搬送手段と、該綿菓子搬送手段の先に設けられ、搬送されてきた綿菓子を包装材でくるむ様にして袋詰め状態とする製袋手段と、該製袋手段に対して、前記包装材を搬送する包装材搬送手段とを備えている綿菓子包装装置であって、前記包装材搬送手段による包装材搬送経路の途中に、前記包装材が前記製袋手段により袋状とされたときに内面となる側に香料をべた付かない程度塗布する香料塗布手段を備えていることを特徴とする。なお、ここで、香料塗布手段によって包装材の内面側に塗布される香料の量は、極わずかとしておくことで、製袋手段に搬送されてきたときに、包装材の内面がべた付かない程度に塗布することができる。また、その塗布の方法としては、綿の様な吸水性のある香料塗布部材を包装材搬送手段による搬送途中にある包装材に接触させておき、この香料塗布部材に対して、点滴を行う様にして少量ずつ香料を供給する香料供給手段を備えさせておけばよい。あるいは、同様に吸水性のある香料塗布部材を搬送途中にある包装材に接触させておき、毛細管現象を利用して香料塗布部材に対して香料の液を少量ずつ供給する香料供給手段を備えさせておいてもよい。

【0012】この本発明の綿菓子包装装置によれば、別途設置されている綿菓子製造装置で製造された綿菓子は所定の大きさに切断され、綿菓子搬送手段によって製袋手段へと搬送される。また、この製袋手段へは、綿菓子搬送手段によって搬送されてきた綿菓子を包装して袋詰め状態とするための包装材が、包装材搬送手段によって搬送され、綿菓子一つずつ袋詰め状態とする。このとき、本発明の綿菓子包装装置では、製袋手段に搬送される途中にある包装材の内面側に、香料塗布手段によって香料が塗布されるので、袋詰め状態とされた綿菓子に対して、袋の内面に塗布されている香料の風味が移り、上述した様に風味の高い新規で付加価値の高い綿菓子を提供することができる。

【0013】

【発明の実施の形態】以下、本発明の実施の形態について、図面を参照しつつ説明する。図1は、実施の形態としての綿菓子包装装置1の概略構成を示すものである。この綿菓子包装装置1は、別途設置されている綿菓子製造装置によって製造され、所定の大きさに切断された綿菓子3を搬送する綿菓子搬送コンベア5と、この綿菓子搬送コンベア5の先に設けられ、プラスチックフィルムシート7を筒状に巻くと共に筒状にシールし、さらに、内部に綿菓子3を収納した状態で送り方向の前後をシールして綿菓子3を袋詰め状態とする製袋部9と、この製袋部9に対して、プラスチックフィルムシート7を搬送するためのシート搬送機構11と、このシート搬送機構11によって、プラスチックフィルムロール13の近傍に設けられ、プラスチックフィルムロール13から引き出されて搬送される途中にあるプラスチックフィルムシート7の表面（袋にしたときの内面）に対して接触する綿等の香料塗布部材15と、この香料塗布部材15に対して、点滴の要領で香料を供給する香料供給部材17とを備えている。

【0014】この綿菓子包装装置1によれば、綿菓子搬送コンベア5によって製袋部9へと搬送されてきた綿菓子3は、製袋部9にて、内面に香料を塗布されたプラスチックフィルムシート7によって袋詰めされ、袋詰め綿菓子19として排出される。そして、この綿菓子包装装置1により包装された袋詰め綿菓子19内の綿菓子3には、袋21の内面に塗布されている香料の風味が移り、

袋21を開けたとき、香料の香りがする。また、この綿菓子3を食べると、袋21の内面に塗布されている香料の風味がして、例えば、ストロベリー風味の香料を塗布した場合には、ストロベリー味の綿菓子となる。なお、ここで、香料塗布部材15によってプラスチックフィルムシート7の内面側に塗布される香料の量は、極わずかとされており、製袋部9に搬送されてきたときに、袋21の内面がべた付かない程度に塗布されている。

【0015】この綿菓子包装装置1を用いて、香料として高田香料製の「D-93ストロベリーエッセンス（商品名）」をプラスチックフィルムシート7の表面に極わずかに塗布して製造した袋詰め綿菓子19は、袋を開けるとほのかにストロベリーの香りがすると共に、食べたときにも、ほのかにストロベリーの味がするものであった。また、製造後、1ヶ月以上経過しても、袋を開けたときの香りや食べたときの味や綿菓子自体の形態には変化がなく、ほのかにストロベリーの風味を有しており、綿菓子に求められる長期に渡る品質の保持においても問題のないものであった。

【0016】以上、本発明の実施の形態について説明したが、本発明は上述した実施の形態に限られることなく、その要旨を逸脱しない範囲内において、さらに種々の態様にて実施することができる。例えば、香料を綿菓子包装材の内面に塗布するに当たってスプレーを用いてこれを塗布する様にしてもよい。

【0017】

【発明の効果】以上説明した様に、本発明によれば、綿菓子に果実等の風味を付加することができ、新規で付加価値に高い綿菓子を提供することができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】 実施の形態の綿菓子包装装置の概略構成を示す正面図である。

【符号の説明】

1・・・綿菓子包装装置、3・・・綿菓子、5・・・綿菓子搬送コンベア、7・・・プラスチックフィルムシート、9・・・製袋部、11・・・シート搬送機構、13・・・プラスチックフィルムロール、15・・・香料塗布部材、17・・・香料供給部材、19・・・袋詰め綿菓子、21・・・袋。

【図1】

